明治廿五年十一月廿七日印刷
明治廿五年十一月廿七日出版

（非賣品）

婦人衛生會雜誌

第參拾六號

私立
大日本婦人衛生會

Digitized by Google
Original from
UNIVERSITY OF MICHIGAN

大日本婦人衛生會雜誌

第參拾六號

目次

講演

◎食物の經濟法　藥學士　丹波敬三君

◎實扶垤里亞に就て　醫學士　岡田和一郎君

◎浴場行日誌（前號ノ續）　醫學博士　佐々木政吉君

◎救急處置法（前號ノ續）

◎溺水

◎人工呼吸法

◎窒息

衞生叢談

◎飲料物の注意

雜録

◎白粉の良否を知る簡法

◎結核牛病と衞生との關係

◎牛疫病は人身に感染するや否や

◎小兒の惡感冒

◎胃痛の針

本會錄事

會告數件

◎本會規則摘要

◎本會の目的は汎く婦女子をして人生の健康を保持する方法を講究し衛生上の智識を開き随て社會全般の幸福を増進するにあり

◎本會は毎月一回第一土曜日集會を開き諸大家を聘し講義演説を囑し會員は勿論同親族知己の傍聽を許し且之を筆記して毎月會員に頒つ

◎本會會員を分ち終身特別通常學生男子賛成員とす

◎終身會員は入會の節金拾圓以上を収むる者特別會員は毎月貳拾錢以上通常會員は同拾錢學生其他事故ある者は會費五錢とし男子賛成員は毎月拾錢を納むる者とす

◎入會せんとする者は何人を論せず族籍住所姓名を記し下谷練塀町四十三番地本會事務所へ御申込あるべし

下谷區練塀町四十三番地

大日本婦人衛生會

Digitized by Google

Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

婦人衛生會雜誌第參拾六號
明治二十五年十一月廿六日發兌

講演

◎食物經濟法

藥學士　丹波敬三君演説

私は今日始めて此席に出ましたのですが、何か此衛生會に對しまして適當の事を御話し仕やうと考へましたが、併し是れと云ふ考案も付きません。デ今日は我々人間の日々食さなければならぬ食物の擇び方と、其經濟法に就て、御話しを申上げますのでございます。ソレに就きまして、初めに食物はドウ云ふ作用を爲すものかといふ大体の事を申し上げなければ、後の事が解り兼ねますから、既に御承知かも知れませぬが、食物の我々生活上に對してドウ云ふ働らきをなして居るかといふことを單簡に申します。

我々か日々働きをなすのは、第一に體温をこしらゑまするのと、力をこしらゑるとの二ッの爲めに作用が出來て居る、デ力と云ふものは我々の眼で見る事の出來る部類の者と、眼で見る事の出來ないものと兩ッの働をなして居る。一ッは体内に於きましての働きにして我々が直に目撃することの出來ない即ち腦、心臟、腸、筋、等の働きなり、又モウ一ッは体外に現はるヽ所の働きにして是れも矢張り二ッに分れて、一は支体の運動、即ち自分自ら歩行したり或は坐ッたりする運動で、是れが即ち力、又一ッは重い荷物を背負い、或は物の上げ下げ抔をする力、是等もやはり体内で起りまする所の食物の作用から出來て參ります。

先づ人が生活をなして居りまする處の有機体の發温と云ふものは、体内に絶へず食物がありまして、其食物が休みなしに分解して消化しまするとに、ために働く事も出來或は温度も出て來るのであります。

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

我々の食しまする食物は化學上より論じまする大變に複雜なる化合物でございます。

其複雜なるものが体内に於て單純なる物に分れる。即ち米、肉の如きものも、大變に複雜なる物で有りまして……米は炭素、水素、酸素等の如き物が主で其外窒素含有の物質杯が交ッて居ります。是れが体内に入ッては皆別々に分れます。例令ば炭酸、水、尿素等の單純なる物になる如くでわります。其分解する度に体内に温熱が生じて來る。又窒素を含て居るもの、即ち肉類の如き物か体内に輸入しますれば、体内の諸液に觸れて消化し分解をさせまする。其分解をする時に起る力が即ち活力といつて、只今申した加く歩行したり、或は物を持ち上たり、或は腦髓心臓等の作用を起します。ソレ故人間のからだを絕へず働かせるには、恰も室内の暖爐を温め、或は蒸氣を以て運轉さするに、薪木をくべ石炭を燃すのと同一で、我々のからだを絕ゑず働かするには是非物食を用ゐなければなりませぬ。

食物といふものは、時計の發條の張り切ッて居るのと同じ樣なもので、此發條が段々と緩むに從つて温熱活力が生じ、從て身体の働きが起ッて來る．而して食物の分解に因て出來たる炭酸、水、尿素の如きものは時計の發條の全く緩んで仕舞ッたのと同じで、是れは体内に在ても最早働きをなしませぬゆへ排泄物となつて体外に排泄られます。斯くの如く食物は大切なるもので有りまして、其食物分窒素を含みて居るものと、窒素を含まないものとの二ッ區別します。窒素を含んだ食物とはドウ云ふ物で有るかと云ふに極く近い例を取て見ますれば、諸肉類、鷄卵、窒素を含まぬものは米或は馬鈴薯等です。併し米の中には多少窒素を含んで居るものですが、炭酸の割合に窒素が少量ですから窒素を含まなれ食物と

致して置きます。此炭素及窒素は食物の中に必ず一定の割合に於て含まれて居らねばなりませぬ、是の割合にドチラが多くつても少くつても大變に不經濟で有ります。

今窒素含有物と無窒素物との二ッが、食物中に丁度好い加減の割合に含まれて居りますれば、是れを榮養の眞價と名けます、然らばドウ云ふ割合になつて居れば、適當なる比例であるかといひますれば、是れには種々なる穿索法も有るが、極く容易い法は子供が生れまして、其生れた子供に或る食物を與へ、其食物のみで充分に成長すれば、其食物は極く適當の比例を以て出來て居る物と認めなければならぬ。其食物は何であるかと云へば乳汁であります、さすれば乳の中に含まれて居る含窒素物と無窒素物の割合は丁度好く人間のからだに適當して居つて、誠に經濟に良く叶て居るといわなければならぬ。今學問上の檢査をしまするに人乳は含窒物十に對して無窒物四十、牛乳は含窒物十に對して無窒物三十であります、故に人乳は含窒素一に對して無窒素物四、牛乳は一に對して三の割合である、又小麥粉は、十に對して四十六、大麥は十に對して五十七、牛肉が十に對する十七、米は十に對する百三十二であります。ソして見ると乳汁が最も好く、其次は小麥大麥の如き物であります、凡て含窒物十に對して無窒物四十の割合が一番良いのです。ソレ故第一が人乳、牛乳其次が小麥、大麥、牛肉、豚肉は十に對して十七でありまするから、割合が大變に惡い。米の如きも含窒物十に對して百三十三でありますゆへ、米或は牛肉抔は却て人乳牛乳小麥等に比較しますると、最も劣品の樣になりまするです、併し此の割合のみで食物の良否を判斷する事は出來ませぬ。例之ば今牛肉の如きものでありますると、人間が一日の中に用ゐ

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

まするにも、牛肉なれば僅かの量を取れば宜しい、處が小麥大麥の如き物は窒素含有物と無窒素物との比例は極く宜いが、併し人間の一日中に必用なる分量丈けを小麥大麥から取ろうといふのは、大變に澤山の量を食さなければならぬ。澤山に物を食すれば消化しないで無益に排泄さるゝ部分が從て多くなります。ソレ故に此比例丈を見て、強ち牛肉は惡い小麥は良いと斷言は出來ませぬ。

成長した人は一日に何程の食を取れば足るものかと云いますと一日の中に蛋白質百三十七ガラム（日本の匁で申せば凡そ二十七匁）肪脂が七十ガラム（凡十九匁）含水炭素が三百五十二グラム（凡九十七匁）是れ丈を成長した男子で有りますれば、一日に用ゐなければなりませぬ。是れ丈けの、分量の食物を選びまするにはドウ云ふ方法にしたならば經濟になるか、ドウすれば不經濟に成かと云ふ事を論じまするのが、今日の問題でございます。此問題を御話し致さんがため、以上の事を申上げましたので御座います。

人間が日々の生活をなしますに如何なる食物をドウ云ふ割合に選びましたれば宜しいかと云ひまするに、富貴の人は何程にでも金錢に構ひなしに美味なる食物を用ふれば宜いが、前の割合を考へずに食用すれば唯自分の口に美味を覺ゆるのみにて体內に輸入られて價打の效力はありませぬ故に強ち甘味い物を食したから營養が充分に出來るといふ譯は有りませぬ。幾ら金を用ゐても美食をしても、法に叶はぬものを食べては極く粗食をしたのと同じやうな結果になつて仕舞ひます。今食物中に含んで居る員個の養ひになるものを營養價と申し其食物の直段を滋養品の價格と申します。例令ば魚一匹買ふて、其價十錢と云へば、此十錢が滋養品即魚の價格です。又其魚

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

の中に含んで居りまする眞個に營養になる分だけを名けて營養價即養價と申します。食物の價格と此食物中に含有する養價を比較致しますると大變に奇妙な結果が顯れて來ます。

此結果によれば人間が美食或は佳味を得るために費す處の金は、非常に莫大なる物で、眞の養價となるものに費す金に比較すると大變に差が出て參ります。言ひ換へれば贅澤に費す金は、營養に費す金よりも多き事幾倍といふ大なる相違でございます。今是を説き明しまするには食物中にある含窒素物無窒素物等の一定の相場を極て置きませぬと御話しが出來ませぬ。又同じ含窒素物、無窒素物でも動物性の食品中に含有せらるゝと、植物性の食品中に含まれるとに由て其價格に大なる違があります。併し此價格は歐羅巴に於ては多數の實驗がありまして其試驗の結果から平均數を取て有りまするが、我國に於きましては、未だ實驗が少ないから極く少數の試驗から價格を取りますと實際とは多少の相違があります、サリトテ外に比較の取る處が有りませぬから、先づ歐羅巴の價格を參考と致し一定の價格を定めます、蛋白質即ち含窒素物は我々の活力を拵へる原料で有ります。

字を書くとか、物を言ふとか、歩行するとか云ふ作用は蛋白質の分解に依て出來るのである。併し同じ蛋白質でも、動物性の食物から取るのと、植物性の食物から取るのとは大變に價が違ひます、動物性の食物から取る蛋白質はドウしても價いが高いが、植物性の食物に含で居るのは割合に廉い。動物性の食物中にある蛋白質の一キロガラム（一キロガラムは日本の數にすれは凡そ二百七十匁）は其價直一圓八拾錢植物性の食物にある蛋白質の一ギロガラムは三十七錢五厘であります。脂肪一キロガラム動物

性より取れば六十錢、植物の滋養品から取るには、十三錢五厘でわります。又無窒素物一キロガラム動物性より取れば三十六錢、植物性より取れば七錢五厘でわります。是れを正しい所の相場とみなして滋養品に含で居りまする養分を分折しまして、其養價と價格とを比較して見まするど、滋養品の眞の價直といふものが出來て參ります。

今魚肉と牛肉とを比較して、算用を御目に懸けます。(一キロガラムの魚を取りましても其肉は僅かに四百四十五匁丈けでわとは骨或内臓等でわりますが今日は骨内臓分等は省きまして、眞の肉丈けに就て申します)魚肉を二百七十匁丈け買ひまするに、廉い魚、高い魚も有わりまするが、是れを平均して見ますれば、魚肉一キロガラムに對して、價ひが六十五錢です、而して此魚肉を分折致しまするど、水、含窒素物、脂肪、無窒素物を含んで居る。其水は魚肉一「キログラム」中に七九、九「グラム」含窒素物一八三、四グラム脂肪五、一〇グラム無窒素物六、三〇グラム灰分九、三〇グラム含まれて居ります。今一キロガラムの魚の中に含有せらる含窒素物、脂肪及無窒素物の價格は何程になるかと云ひますれば、其一キログラム中に含まる、含窒素の一八三、四に一圓八十錢を乘じ、脂肪五、一〇に六十錢を乘じ、無窒素物六、三〇に三十六錢を乘じて是れを總計すれば、魚肉一「キログラム」の養價を得ます左の式の如し、

$N = 183{,}4 \times 1{,}8 = 33012$
$F = 5{,}7 \times 0{,}6 = 306$
$C = 6{,}3 \times 0{,}36 = 226$
} 合計 ,33634

彼樣に計算致しますと魚肉二百七十匁の價六十五錢の養價三十三錢六厘といふ者が出來る。シテ見ると六十五錢の魚肉の中に三十三錢六厘だけが人躰の營

養となるべき養價にして、殘り三十一錢四厘は全く無益の物に仕拂致す代金であります。

又牛肉は一「キログラム」即ち二百七十匁三十五錢で有ります。牛肉、一「キログラム」中の成分を見まするに水七二二、五「グラム」蛋白質二〇九、一「グラム」脂肪五一、九「グラム」無窒素四、八「グラム」であります。牛肉の中に含で居る成分に對して價格を算用すると、牛肉を三十五錢で買ひまして、其中に含で居る養價は四十錢九厘になる左の式の如し

$$\left.\begin{array}{l} N=209{,}1\times{,}78=37638 \\ F=57{,}9\times 0{,}6=3114 \\ C=4{,}8\times 0{,}36=1728 \end{array}\right\}\text{合計},409248$$

僅か三十五錢で買ふたる肉の中に四十錢九厘の養價が含まれて居ります。魚肉の方は六十五錢拂ふても三十三錢六厘しか養ひに成るべきものを含で居りませぬ。サウしますると牛肉の養ひになる價ひ即ち四十錢九厘に對する丈けの養分を魚肉から取らうとするには、ドレ丈の價ひになるかと云ふに

$$33{,}6 : 65 = 40{,}9 : x$$

牛肉三十五錢に對して魚肉の價凡八十錢を出しませんでは牛肉と同樣の養ひになる滋養品を得ることか出來ませぬ。ソレ故魚肉より養分を取らんとするには牛肉より殆んど二倍半の高價になります、而して其價格は我々のからだを養ふに就て必要の物ではござりませぬ、言ひ換へて見れば贅澤のために余計かゝるので、からだの爲めには三十五錢の牛肉も八十錢の魚肉も毫も違ひありませぬ。是れ等が最も食物の不經濟の點で有らうと思ひます。

又是れを野菜物に付て計算しても同じことであります。先づ九面芋と大根とに由て比較します、九面芋一「キログラム」即二百七十匁は價八錢貳厘であります、（併し是は凡その見積であります）大根一「キ

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

ログラム」は一錢九厘でありますヽ此九面芋一「キログラム」中に含で居る成分は水六八八、一「グラム」含窒素物二七、八「グラム」脂肪二、九「グラム」無窒素物二五六、九「グラム」でありますヽ此含窒素物に三十七錢五厘を乘じ、脂肪に十三錢五厘無窒素物に七錢五厘を乘じ、此を總計すれば九面芋一「キログラム」中の養價を得ることが出來ます左の式の通り

$$N = 27{,}8 \times 0{,}37 = 103$$
$$F = 2{,}9 \times 0{,}135 = 4$$
$$C = 256{,}9 \times 0{,}075 = 192$$
合計299

彼樣に九面芋一「キログラム」中に含である養價を計算して見ますると總計二錢九厘九毛凡そ三錢になります。併し九面芋一「キログラム」は八錢二厘でありますから、養價の三錢を引去り殘り五錢二厘は全く無益に屬する譯であります。

大根一「キログラム」中には水九四九、〇含窒素物一、七脂肪〇、無窒素物三二、五でありますヽ是を矢張り前例に從ッて其養價を計算すると、大根一「キログラム」中に含で居りまする養價は僅に三厘であります、是故九面芋二百七十匁即ち八錢二厘中に含で居りまする丈けの養價を大根より取りまするには十九錢でございます。今九面芋と大根を比較しますると九面芋八錢二厘と大根十九錢も其滋養分は同じことでありますゆへ、大根を食料に用ひますれば十錢八厘丈けは無益に仕拂ひ身躰の養に對して何の効もありません。併し此九面芋も大根も共に其價格丈の養價はありません。九面芋八錢二厘に對し養價三錢なるかゆへ五錢五厘は無益に仕拂ふ譯に相成、又大根一錢九厘に對して其養價は三厘なれば一錢六厘は無益の費用になります、それゆへ此兩種の食物は其價格丈の養價にありません、併し此兩種を互に比

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

較すれば大根よりも九面芋が遙に徳用であります、此方法にて食物を選て用ゐますれば實に非常の節儉になりて身躰の營養には少しもかかわりがありません、是を食物の經濟法と申升。身躰の營養に仕拂ふ食物の代價と口に美味を覺ゆる爲め仕拂ふ代價とは實に非常の違ひにて、我々は美味好食の爲仕拂費用は營養の爲め仕拂代金の幾十倍にも多くなつて居ります。ソレですから金錢に不自由もなく、費用などの事には一切無關係で有ります人は味ひも好くて營養になるものをば買へば宜しいが、身躰の營養に少しも害せずに、成べく費用を減じたい人は此食物經濟法を守らなければなりません。併し節儉の爲め身躰の營養に不足するようなる食物を用ふるは信の儉約でなくして不經濟になりまする。

養價の算用抔と申しまするると、甚だ六ケ敷い事の樣にも聽ゑますが左程六ケ敷い事ではない。食物の中に含んで居る成分に動物性又は植物性の一定價格(前に申述べ置きたり)を乘じて總計すれば容易く出來ます。又食物中に含んで居る成分を知るには東京衛生試驗所にて出版になり居ります一覽表がありますから、それを御覽になり此經濟法を斟酌して日々食物を選ぶようなされば眞誠の儉約が出來ます。斯樣に致すのが眞の經濟法で御座います、食すべきものを食さず或は粗食をするのは決して經濟では御座いません。からだに取るべきものは澤山に取り拂ふべき者を少くするのをば經濟の本意を得たものと致します。併し彼樣にして選較したる食物は少しも味ひは大惡いかも知れないが、總じて味ひの好い物は、消化の良否に拘らず價直の高さは一般世界の定則で有りますが、味ひの善い惡いよりも先づ滋養分の多少及び價格の如何に御配慮なされば眞に食物の經濟が出來て參ります。

◎實扶垤里亞に就て

醫學士　岡田和一郎君演説

私は、今日又皆様に御目に懸りまして、衛生の演說を致します。併し矢張り病氣の事を申上げて、其他の事は申上げません。毎も一ッの病名を揭げて申上げるやうですが、昨年一月の本會に問題を二ッ揭げまして、一は「正月の衛生」、一ッは「小兒の傳染病の豫防」といふ事を申上げる積りで有ッた處が、其事を申上げませんでしたから、今日は其事を申上げます、小兒の傳染病も澤山有りまして、一々申上げるには時間を要しますから、先づ今日は最も恐ろしい處の實扶丁里亞の事に就て暫く皆様の御清聽を煩はさうと思ひます。

此實扶丁里亞といふ病氣は、何時頃一番多いかと云ふに、寒い時に一番多いといふ事は、ドの書物にも書いて有ります、併しながら寒い時のみならず、四季共に有ります、殊に東京には春夏秋冬此病毒が多く有つて、我々に治療を求むるものが多い、夫故世の中の母となり、子を育つるものは、此病氣はドレ程に恐れなくてはならんか、又之を豫防するには、どう云ふ風にしなくてはならぬかといふ事を心得て居らなければ、甚だ不安心の事であります、何故かといふに、春夏秋冬ともに此病毒は我々の生活する宇宙間に存在致します、然るに若しソレを知らないで居つては、圖らず何如なる不幸に陷るかも知れないから、衛生會の皆様は、能く此事に就て識見を具へて居られなければなりませぬ。

扨て實扶丁里亞は、ドレ程迄に恐ろしいものかと云ふに、小兒の病氣の中で、恐らくは實扶丁里亞より危きものは無い。昔は馬脾風とかいふて、一度此病を患ふれば、到底助る事の出來ないものと思ふて居

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

ッた位ゐで有ります。今日に成りましては醫學の進歩も盛でありまして、他の幾種の病難も早く名醫の助けを得れば、治ることが出來る樣になりましたが、獨り小兒の實扶丁里亞に至ては、今尚醫學者の間に研究しつゝあるので、其治療法の如きも甚だ六ケ敷いと云ふて宜き位ゐの病體で有ります。

今此の病氣が、斯くの如く危險で有るといふ事を證明するために、獨逸の小兒病專門家フォーゲルと云ふ人の書いた統計表に就て見ますれば、(此死亡數は醫者に依て少しづゝの違ひは有ります)實扶丁里亞患兒の死亡數は〇乃至六六%の間を昇降するものにて、即ち多いときは小兒百人の中、實扶丁里亞にて死亡するものが、六十六人で有りて、而して同氏自らが七千三百八十人の同患者にて調べた成績に由れば百人の中で、四十四人、六丈けは死んで居ります。又た、墺地利の維也納府にては、百人の中三十五人死んだとの表があります。斯樣に處に因ッて違ひますが、先づ多數の平均數を取て見ると、此病氣に罹りた小兒の半數内外は實扶丁里亞の爲めに死ぬといふても宜い位ゐの狀態で有ります、歐羅巴の如き醫學の進歩して居る處に於てすら、なは斯くの如くで御座いますから、況してや日本の如き未だ醫學の十分に進歩せざる處に於ては、昔より死亡する人の數は一層之より烈しいことであらふと想われます、斯くの如く死亡數の多き事に徵しても、實扶丁里亞の恐れなくてならぬといふことは明かで御座います。

さて、實扶丁里亞はドウ云ふ風な病氣かと云ふに、委しく申上げる程の必要もございませんし、且つ込み入ッた事でありますから、細かき事は申しませぬが、其大体に定義を下だして見ますれば、實扶丁里亞は一種熱の出る傳染病、而うしてからだの一部、殊に粘液膜即ち咽頭、喉頭、氣管、口、鼻、等初め

皮膚の創面上等に白き義膜が出來て、其皮が段々擴がつて其處から病毒がからだの中に吸收されて、其毒の爲めに病人が終に衰へて殪れると云ふ病氣の容體で有ります。

其病氣の原因は如何なるもので有るかと云ふに、かねく〵諸大家から御咄しの有りました、有機小体、「バクテリア」が原因で有ります。此「バクテリア」に就ては昔から人々の研究して居る事で有りまして近來にては先づ例の「バチルレン」だと云ふ人が多い樣であります。之れ決して肉眼に見へない至微至細の小体で有ますから、人々の知らぬ内に虫が人間の身體の一部に這ッて、ソコに播殖て膜を造るので有ります、ソレ故口中或は咽喉等に白き膜が出來たならば、其膜を取て調べて見ますると、其原因となる「バチルレン」が澤山に居ります、而して其の原因たる「バチルレン」がドの部分に最も早く這入ッて往くかといふに、是れは隨分這入る場所が澤山にある。初め申した通り、粘液膜或は外部の皮膚に傷がありますと、ソコから病毒が這入ッて參ります、先日私…が大日本私立衛生會の演説にも申しましたが人間の皮膚、粘液膜は、恰も城の外圍に等しく、僅かでも城に損所が有りますと、ソコから兵が攻むるのと同じ理屈で、苟も人間の身體に一つの傷も無かつたならば、病毒も這入ることはできない、けれども少しでも皮膚或は粘液膜に傷が有りましたならばソコから病毒が這入ります。故にドコに一番多く這入るかといふに、早く申せば傷の有る所にはドコにでも這入ッて往く。併しなから昔からの病氣を調べて、ドの部分に這入るのが最も多いかと云ふに「ツンテルホルッチル」と云ふ人の作ッた統計表に依れば、一千四百四十六人の實扶丁里亞患者を區別すれば、咽頭の兩側に扁桃腺といふものが有ります、其片側の扁

桃腺に起ッたものが、六百三十七人。兩側の扁桃腺から起ッて來たものが、二百三十八人。軟口蓋弓と申す所に起りしもの百三十九人。鼻粘膜（鼻粘膜とは鼻の中の粘膜）に起ッたものが百八十七人。口中或は他の傷所より起りし者が二百四十四人でございます、此位ゐの多數の病人に就て調べましても、半分以上の病人は、咽喉頭部の扁桃腺より起りましたのです、ソレ故先づ實扶丁里亞は多くの部分から起るものではありますが、多くは咽喉或は口中から起るものと思ふて居れば大なる間違ひはない。

此病氣の及す影響はドウ云ふ處にあるかと云ふに病氣の起る處より考へて見れば分かる。第一に苦まするのは發熱です實に小兒が四十度内外の熱になりますると、ソレが爲めに、時として殪れて仕舞ひます。其次が膜が出來てソコが腐れまするので、咽喉に痛みが起ッて參ります、次に咽喉の痛む爲めに食物即ち乳が通らぬ樣になり、養ひの取れぬために衰弱致します。又實扶丁里亞が食道の方でなく喉頭氣管支の方に進で往くと、ゼイ〳〵として息をすることが出來なくなり、呼吸の困難症を起します。ソレから傳染病、殊に「バチルレン」が害をなすのでございますから、局所に止まつて居りませず、段々に擴がつて參りまして、色々化學的の毒物をこしらゑ、血液の中に送ります、爲めに中毒を起し心臓の働きが弱りまして脈が止まつて、極く恐ろしい結果を來たすやうになります。實扶丁里亞と云ふ病氣は斯う云ふ有樣にして、多數の死亡者を出すので有りますから、皆樣方は前々より此事を御研究なすつて、實扶丁里亞に就ての識見を貯へられまして、且つ之を含味して入らしつたならば、他日病人を扱ふに當り、或は萬一己れの病みましたときに、大なる利益が有らうと思ひます。私は病氣に就ては左程委しく申し

ませぬが、前申す如き恐ろしき病氣で有りますから、其豫防はドウ云ふ風にしたら能からうかと云ふ事を鳥渡と申上げます。

（以下次號）

浴場行日誌

（前號の續）

醫學博士　佐々木政吉君

海岸一段高き所あり「クルムガ」岡と稱す。之に登れば一望大海の綠波天に連るを見風景頗る佳なり、以上は余が午前十時より午后〇時四十分迄に見たる所なり、時に巳に食時なるを以て「ホテル」に歸る途上此地の寫眞數葉を購へり、以上は觀察に由りて考ふるに瘰癧患者快復期、緩慢なる病者、慢性胃加答兒、神經衰弱、小兒發育不全の者には他の海水浴に劣らざる効あることを信ず。

醫は季節に至れば五六名ありと云ふと雖今は唯一人あり、ドクトルレオンハルト氏是なり、氏は非職海軍々醫にして年四十位なりと、藥舖は常設の計畫あれども今只季節の時のみ開業すと云ふ。

浴客娛樂の爲には「コンツエルト」(奏樂場)演劇、舞蹈、玉突「ケーゲルバーン」(玉投げの遊び)乘馬等の設あり。

殊に愛すべきは土民淳朴にして淸廉自ら甘じ、外人に接する懇切なることと是なり。

靑魚村に來るの浴客其類高尙なり、故に風俗を害すべき賤女等の來ること稀なり、間々一二女優の來るに過ぎざるのみなり。

今年より伯林靑魚村間の鐵道全通すと然らば四時間を以て此熱鬧なる大都も淸閑なる勝地とを連絡すべし、都人士女の淸遊を企つる者の爲に便利なることなるべし

「リンデンマンホテル」は浴期の時は一人二麻五十布より十麻迄の宿料なりと。

以上ヘルマン氏より聴取りたるものなり、青魚村年を追ふて隆盛に赴き浴客の數年に増加す、千八百八十一年には四千三百人にして八十八年には六千七百九十三人に達せり、土地の住民目下凡そ九百内外なり

午后一時昼餐を喫し二時ヘルマン氏の嚮導にて馬車を驅りてランゲンベルヒの勝を探れり、凡そ一時程にして山に達す、馬車を下る時三頭の麋鹿を見たり之を追蹤す終に再び見る能はざりき其幽邃思ふべし、夫より頂上にある眺望臺に登り海面の茫々たると森林の鬱々たるとを眺む、ヘルマン氏海上の一淺瀬を指して曰く彼れ即ちウエチターなり、傳へ聞く在昔一都府を爲せり今海中に沈めりと口碑斯く言へり、近年水路不熟の故を以て某船長此淺礁に觸れ流船沈沒の禍を蒙れりと、歸路山毛欅の一大巨木を見る四人を以て始めて其全圍を抱拱するを得べし察するに、四百年の星霜を經たるものならんと、四時「ホテル」に歸る頗る寒を覺ふ隣房を温め之に從る、七時晩餐を喫し燈下此記を書す。

三月廿七日　本日曇る七時臥床を出て珈琲を飲み九時プレシデント山に遊ぶ青魚村を去ること凡そ十四五町なり、ヘルマン氏嚮導す「プレシデント」山又浴客の散歩に供する一大岡にして往年青魚村株式會社十八萬麻を以て購入せりと岡上に小屋を設け休憩に便す、又小射的場の設あり、余ヘルマン氏と共に東西に彷徨し南北に徘徊し或は登り或は降る傾斜甚しからず加ふるに空氣清涼にして神氣頗る爽然たり、林間諸所に標示して其高低を告げ風光を望む所には椅子の設けあり準備頗る整ふ、林間寂寞の所を名けて「ワルドアインザームカイト」（林間の淋しき所）と稱す眞に其名の如し身仙郷に在るの想を爲す夫れより紀念の石机を見る机の中央に一木を植ゑ傍に石

脚五を設く聞く凡そ二年前某夫人の卒するや夫人が鯖魚村浴場の設立に與ッて功あるを標するが爲に建設せしものなりと云ふ、山を下らんとするとき鴟の呌鳴を聞き轉た蕭々を感せり、歸途村廳（一人の村長と一人の書記十二名の議員）小學校、浴場、教會の禮拜堂等を巡覽し再び海岸に出て散歩す、十一時頃より微雨あり途次珈琲を飲み家に歸りしは正午頃なりき。昨日來ヘーリングスドルフの地形を相して愛翔措く能はざるものあり何ぞや、蒼海茫々の大觀忽ち變じて深山密林の幽景を現すこと是なり、本日氣候寒冷にして濕潤なり不快の感を覺ゆ察するに冬期は氣候療養にも適せざるべし。

（以下次號）

◎救世處置法

溺水

游泳を知らざる人誤ッて水の中に陷るときは周章狼狽きて救助を乞はんと欲し手腕を出すが如きは甚だ不可なり。如何となれば手腕の水中を離れて空氣に觸るゝときは直ちに身体の重量を増して頭首まで沈むに至るを以てなり、今玆に一個の木偶ありとせんか其腕の水の下に在る間は口必ず水の上にありといへども、若し其腕水の上に出づれば口は直ちに水の下に沈むものにして、之れと同一の理なれば左の方法を以て其死を免るべし

第一　面と口とを仰向く可し

第二　呼吸は吸ふ意氣を深くなし呼出を短くし、及ぶべく丈多量の空氣をして肺中に充たすことを緊要とす

第三　自から手腕等を水中より出すことなく　兩腕を体側より少しく離し頭の後ろの方に伸ばすときは身体は水平の位置を取り顏及口は水上に出づることを得べし

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

又溺水者をして蘇生せしめんと欲せば十分の耐忍と十分の氣力を以てなさゞるべからず、假令數時間水底にあるも必ずしも生活が全く絶へたるものにあらず、一時間以上蘇生法を行ふときは其効あること屢々あり故に左の規則を守るべし、

第一　直ちに醫師を招くは勿論豫め濡れたる衣服を除き去り皮膚を拭ひ乾かし毛布蒲團或は乾きたる衣服を以て蔽ふべし、

第二　右の如く用意したる后直ちに力を盡して醫師の來る迄蘇生法を行ふべし、之れは新鮮なる空氣中即戸外に於て行ふをよしとす、

第三　溺水者をして水を吐かしめんがために足を捉りて倒しまにするが如きは甚だ不可なり、先づ毛布蒲團又は衣服を敷き其上に臥さしめ一腕を額上に置き身軀は頭首よりも稍々高く位せしむべし斯の如くすれば口中の水は自から流れ出づるものなり、

第四　新鮮なる空氣を自由に氣管中に入るゝことを得せしむる爲めに、口を開き之を清淨にし鼻汁は手巾の類を以て拭き去り又舌を牽き延して口の外に出さしむべし、此際頸及胸等を緊め附ける衣服を除き去ることを注意すべし、

第五　溺水者をして自から呼吸運動をなさしめんが爲め直ちに薄荷、寶丹等を鼻及口に入れ之を刺戟すべし、或は鳥羽を以て咽喉を摩り或は胸と顏とを強よく摩擦り而して冷水と温水とを交々灌注ぐべし、又冷水に濡れたる衣片を以て胸部を打ツも亦よろしとす、

以上の方法をなし猶は呼吸作用起らざるときは直ちに左の法を行ふべし、

◎人工呼吸法

人工呼吸は胸廓を頻りに壓し附け新鮮の空氣を肺中

に入らしむるにあり、先づ溺水者を平に仰向けて臥さしめ肩の邊ゟ枕をなし稍々高く位せしめ、枕頭にありて兩腕の臂の上部を握り之を平均に頭の上まで二秒時間許り擧げ、又之を胸部に低下し壓迫すべし之に因りて呼吸作用を起すものなり。死者が自己の呼吸を始むるときは通常顔色の俄に變じ蒼白き色は變じて赤色となるものなり。此時に至らば暖かなる衣服を着せて其上を按摩し、湯婆或は懐爐等を以て胃部腋の下股間足部等を温むべし、食物を攝ることを得るに至らば温かなる養液即ち湯茶珈琲薄荷寶丹葡萄酒等を與ふべし、

◎窒息

窒息とは最も有害なる氣体を呼吸するより起るものにして、例へば暖爐の蓋を開き煙の室内に充滿るにより、或は衆人の充滿するが爲め、或は麥酒及醸室等の瓦斯の爲め呼吸を塞がれ終に卒倒して精神を失ひたる時の如き、即時之を救助わざれば死に至るものなり、此時窒息者を出さんとするには尤も注意せさるべからず、煙の充滿たる室中に入らざるべからざるときは先づ窓戸を開き十分空氣を流通せしむべし、若し室外よりも窓を開くこと能はざる場合には水又は酢と水と等分なる液を以て浸したる布片を鼻及口に宛て戸の外に於て一回深く呼吸し、然る後室内に入り先づ窓戸に近づき硝子を破りて頭を戸外に出し新鮮の空氣を呼吸し、次第に窓を開き室内の氣を散じ、窒息者を新鮮なる空氣中に出し、急に醫師の間に合はざるときは直ちに蘇生法を行ひ前述の人工呼吸法其他を施すべし、

又餅類肉片の大なるものを飲み下し咽頭を壓するより起る窒息者は、顔色紫色に變じ兩眼突出て苦しき聲を發し昏倒氣絶す、

此時救助者は左の手を以て氣絶したるもの丶鼻の孔

を塞ぎ(口を開かしむるが爲なり)口中に拇指と示指を入れ咽喉に懸れる物を取り出さんことを試むべし、或は胸及び腹部を机の如き物躰に壓し附け、手拳を以て二三回強く短く兩肩胛骨の間を打つ可し、是に因りて肺中にある空氣を壓し出す機に乘じ害物も亦共に出づることあり、然れども速に醫師を招くべし之を招くには患者の容躰を話し必要なる器械持參に便ならしむべし、

衛生叢談

◎飲料物の注意

世の中が開けるに隨ひまして飲食物の如きも昔しに較べて見ますれば何の位ひ變りましたことか知れませんが飲料物の如きも種々なる西洋酒が輸入致しまして近頃では幾十種あるやら知れぬ位でありまして、之には隨分僞物が澤山でざいます、近頃は日本酒をこしらへ或は惡しき酒を直すのに(アルコホル)を用ゐると云ふ樣に僞物を製造するものがありまして(アルコホル)が莫大もなく費へます。こうして此費へますところの(アルコホル)は何處から出來ますかと申しますと近頃では外國より輸入することが甚だ多く日本の品は殆んどないと云ふても善い位で、外國へ金を取られることは何の位か知れぬそうで御座います、此(アルコホル)を海外より求むる原因と云ふものは日本で製造しては稅が高く合はぬと云ふことに基くと云ひますが余事ながら嘆ずべきことであります。

夫れで酒を製造するものは炎暑の候酒の腐敗するのに困るもので之を防ぐには火を通して腐敗を防ぎますが、併し火を通すといふことは困難なことで、時には其効がなく大層損耗を來すことがあります、夫れ故中には狡猾なものがありまして昇汞と云ひまして猥りに人に賣りませぬ藥を入れて腐敗を防ぐと申

します、僅か入れることにしても久しく用ふる時には慢性の中毒と云ふて遂には涎をダラ〳〵流し彼方にヒヨロ〳〵此處にヒヨコ〳〵と世俗の所謂ヨイ〳〵になるそうで御座います。

又葡萄酒は日本でも近頃大層製造致しますが西洋では公衆普通の飲みものでありますから善い惡いはチキに別りますが、日本人には其善い惡いを知るものは殆んど數へる位いで茲に御かしき話があります、或人が上中下の葡萄酒を西洋から持ッて來まして日本のある洋酒通の人に其良否を問ひましたところが、一番下等の葡萄酒をもつて之れが一番上等だと申しました、或人笑ひて君にして此良否を判別することが出來ん位であるから世間の人が解らぬのも尤もな事にして、君の如きも馬の小便を瓶に入れて是れが舶來の飛び切り最上等だと云ふたら矢張りマジメに信用する組合ぢやなと申した事があるそうです、西洋の僞物には朝貌及桑の實などにて色を附けると云ふ事でありますが、日本にては蘇芳又は茜などを以て色を附け(アルコホル)砂糖其他の物を入れて販賣するものゝあるよしで、現在近頃某店に於て販賣する葡萄酒には一と目見て其僞物といふことが知れますそれは(唐紅)をもつて色を附けたもので其證據には善い葡萄酒なれば一度白布を其液に浸し日で乾かし後で水にて洗へば落ちますが、此僞物は洗つても唐紅がアリ〳〵と附いて落ちません、是でありますから御求めになる時分にはよく〳〵御注意が緊要であります。

雜錄

◎白粉の良否を知る簡便法

日本の白粉は從來鉛をもつて製するもの多く鉛の中毒に就ては本紙にも屢々掲載せしが、鉛分の多少を知るには其買ひ求めたる白粉を二三日間(チト穢な

きことながら）厠の中に置くときは鉛の多きものは必ず眞黑になりますから、其良否はよく解ります。

◎結核病牛と衛生との關係

人間の病氣の中で恐るべきものは澤山でございます、即虎列刺とか、腸窒扶斯とか、肺病の如きものにして、其内でも肺病は世界各國何處にもあり、春夏秋冬何時でもあつて隨分多い病氣でございます、此結核と云ふ病氣は遺傳し傳染するものにして、單に人間より傳染するのみならず家畜の中特に牛より傳染するものにて、元は大變議論のあつたことで今より四年前に彼の巴里に於きまして萬國博覽會のあつた時も、各國から獸醫が寄りまして萬國獸醫公會と云ふのを開き、其席に於て此問題が第一に現はれ非常に議論をしました所で、議論の末各國の議員が投票して極めた所に依ると結核病牛の肉なり、乳なりは人間に害のあるものにして人に結核が傳染ると云ふ虞れがあるからして、衛生上の規則としては其病氣が輕いと重いとに係はらず一も二もなく結核牛の肉及乳汁は食用に供し、飲料に用ゆべからずといふことになりまして、佛蘭西政府は右に關し結核病牛の肉及乳汁發賣禁止の布告を出されました、此事は誠に宜いことには相違はございませんが、經濟上に非常の影響を及ぼしますから、外の國では佛蘭西の樣に實行致しては居りません。

日本固有の牛即ち和牛には是迄結核病と云ふものはないことで是れは大切なことであります昔からあるだらうと思ひましたが全く無いことであります、之れは屠牛場で牛を殺した時試査して見て解ります、然るに外國から輸入した洋種の牛と日本のと雜ッた雜種の牛などには非常に多いことであります。

牛に結核と云ふ病氣が起つた時には必ず乳に毒ある

かと申しまするに左様でなく、結核が大變に酷くなつて其毒が全身に廻ッて仕舞ッて所謂全身結核と云ふて身躰中一躰に結核が出來た時か、又は乳房に結核が出來たと云ふ時には毒がございますが全体結核及乳結核にあらざるものは傳染せざる者多く即はち「モルモット」兎、乳牛等に依りて試験し、或は結核病の乳、（全身結核乳房結核に非ざるもの）を永く飲み居たるの例もあれば、必ず傳染の危險がないとは斷言は出來ませんが傳染すると云ふ例より傳染せぬと云ふ例の方が多いと某大學教授は語れり。

◎牛疫病は人身に感染するや否や

目下府下に於て牛疫蔓延の勢あるや人々其病毒に感染せんことを恐れ、牛乳及牛肉の販路に非常の影響を及ぼし特に牛乳の如きは其得意平常の半數に滿たざる有様なるが、此事に付警視廳某獸醫の語る處に據れば牛疫の病毒の人身に傳染したることは、歐州諸國に於て今日迄未だ曾て之れ無かりしも其病毒に感染したる乳及牛肉を飲食せるより如何なる病毒を人身に及ぼすかは目下専ら研究中なりと。

◎小兒の惡感冒

昨今俄に寒氣の増したる爲めにや、老人及び小兒等の感冒大に流行し、就中三四歳の小兒に惡症の感冒流行し死亡するもの多きよしなるが親達の御注意緊要なるべけれ。

◎胃腑の針

千葉縣の日暮森理艸とて今年十七歳なる少年は此程誤ッて針を呑み込みしに針は胃腑に入つて苦痛に堪へざれば直ちに大學病院に入りて施術を請めしに、醫師は切開術を施し胃腑を切り割り針を取出し跡を

縫ひ置きしが、施術後の日立甚だ好く程なく退院し得べき程との事にて、其係りの醫師某は今度其模樣を醫學會に報告なせしよし斯る施術は是まで本邦に珍らしき趣にて、曾て橋本氏が同樣胃を切開して楊枝を出せしこと二度ありし外は絕へて聞かざる所なりと云ふ。而して斯る事變には少しも早く醫者に掛るべきことにて、時間を經るに至らば遂に快復すること能はざるべし、其少年の針は幸ひ胃の部に止まり在りしかば治療も屆きしなれど、若し下りて腸に到らば殆んど施術の見込なかりしとの事なり。

本會録事

◎秋期懇親會　十一月六日(日曜日)芝宮離を拜借し本會秋期懇親會を開きたり此日や宿雨方に收まり天氣清朗にして滿天拭ふが如く午前十時より來會する者無慮二百五十餘名午後零時三十分本會　總裁小松若宮御息所殿下にも御臨場被爲在暫時御休憩の後會場へ臨ませられたり侍醫萩原三圭君先づ起ちて精神上の衛生に就き演説せられ續いて博士隈川宗雄君食物消化に就き營養分なる蛋白質、脂肪、含水炭素の成分より其胃中に及ぼす變化等一々化學の實驗をなし最後に食物消化難易は食品の物質に依るものなれば云々と種々例證を示し演説せられ暫時休憩會員一同御園内拜觀をなせり御園の結構は廣大壯觀にして園丁の妙技至らざるはなく盡さゞるはなし東南は芝浦に面し丘陵之を繞り樹木蓊鬱として深山幽谷の趣あり、館前に一大池あり海水相通じ潮汐進退す中央の小島には架するに石橋を以てし蒼松鬱々枝を交へ池水と掩映して更に一層の好景を添ふ迤邐として丘上に登れば風景秀美にして樹下設くるに數脚の椅子を以てし休憩眺望の所とす其幾十丘あるを知らず芝浦に面する所一亭の設あり四望浩々水天一色にして

藍青のごとく風帆滊船遊艇の間に出沒し人をして神骨倶に消からしむ頭を轉じて御園内を臨めば會員の拜觀するもの三々五々相ひ携へ左縈右廻して或ひは樹下に或ひは丘上に或ひは池邊に或は嶋中に各々意の向ふ處を徘徊し樹間に隱見出沒して恰も錦繡を織成せるが如く筆紙の能く摸寫する所に非ず此際　總裁殿下にも役員隨行にて御散歩遊され暫時御休憩歸御あらせられたり夫より餘興として如燕の講談あり得意に（佐野源左エ門及娘鉢の木）二席を辨じ右終り一同歡を尽し全く散會せしは午後五時なりき

◎同日金圓の寄附を爲ふせし方々左の如し茲に聊か謝意を表す　（姓名いろは順）

一金壹圓　原田とき子
一金壹圓　荻原そう子
一金貳圓　高橋瑞子
一金壹圓　佐々木芳子
一金貳圓　須田いそ子

◎十月十一月二ヶ月中本會へ入會せられたる會員宿所姓名左の如し

◎幹事中野悦子の紹介により

麹町永田町二丁目廿八番地　賛成員　男爵　高崎正風君
赤坂新町三丁目十五番地　仝　荻原彌四郎君
麹町平河町六丁目七番地　特別　葦原のぶ子
京橋南金六町九番地　特別　田中みちへ子
廣嶋縣江田嶋海軍兵學校官舍内八號　通常　中野すが子
麻布鳥居坂町二番地　仝　今井まさ子
麹町八丁目廿四番地　通常　福永ちか子
本所小泉町七番地　仝　中野はるへ子
麹町永田町二丁目三十六番地　仝　大口のぶ子
仝大手町一番地　仝　三間みわ子
仝平河町六丁目廿一番地　仝　坂谷こと子
仝三番町七十四番　仝　岡村しづへ子
麻布區富士見町　仝男爵夫人　本田うめ子
赤坂表町二丁目十六番地　仝　和田ねい子
仝　三丁目卅七番地　仝　山田よね子
仝　所　仝　山田さと子
赤坂丹後町一番地　仝　安藤つな子

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

芝西久保巴町廿二番地　仝　小森すか子
仝西久保巴町卅二番地　仝　山際はる子
芝愛宕下町一丁目四番地仝　折橋源子
牛込矢來町四番地　仝　生沼さと子
京橋南金六町八番地　仝　山田のぶ子
京橋金六町十三番地　仝　岡田ひて子
愛知縣名古屋市竪三ツ
花町八十九番地　仝　花房さだ子
牛込若宮町十六番地　仝　馬場さだ子
麻布霞町廿二番地　仝　福地しづ子

◎幹事西喜代子の紹介により

赤坂溜池靈南坂町十九番地通常　佐伯ちか子
仝　十六番地　仝　佐久間かつよ子
仝　廿四番地　仝　冲きよ子
芝西久保城山町九番地　仝　清水とし子
麹町元園町二丁目六番地仝　下田歌子

◎副會長濱尾作子の紹介により

小石川水道端町二丁目　子爵夫人田中すま子
四十二番地終身會員
麹町永田町一丁目　終身會員　森寛子
芝高輪南町五十七番地　通常　上野幾子

◎評議員加藤すゝ子の紹介により

芝南佐久間町二丁目七番地通常　竹村夫人

◎幹事加藤つね子の紹介により

麹町元園町二丁目卅九番地特別　飯田たづ子
本所横網町二丁目二番地特別　福田いね子
京橋出雲町九番地　通常　福島龍子
仝南金六町十四番地　仝　高崎妙子
芝新櫻田町十九番地　仝　太田龍子
本郷駒込千駄木町五十番地仝　棚橋絢子
芝公園地丸山下三緑亭内特別　小城とら子

◎賛成員宮下俊吉君の紹介により

日本橋南大工町九番地　特別　高橋瑞子
仝北鞘町二番地　通常　林つる子

◎會員粂ふみ子の紹介により

本郷第一醫院　毎熊かめ子
仝　中田はな子
仝　鷲巣いさ子
仝　島田三年子
仝　島田千代子
仝　田端まき子

◎評議員宮本樂子の紹介により

麹町元衛町壹番地　官報局官舎　高橋清子
麹町富士見町二丁目二番地　松野兼子
◎會員栗塚龍子の紹介により
駿河臺東紅梅町　通常　ミス、プリンス
◎本會事務所へ申込により
本所横網町一丁目五番地　丸橋光子
日本橋新右衛門町三番地　松田ゆき子
◎會員岡田ます子の紹介により
群馬縣綠野郡新町三越紡績町　鶴見琴子
◎會員堀千蔦子の紹介により
深川佐賀町二丁目廿三番地　長江しけ子
神田末廣町十七番地　安藝恒子
長野縣東筑摩郡島立村百十番地　横田いわ子
◎幹事村岡久野子の紹介により
神田仲猿樂町十七番地　賛成員　山谷徳治郎君
仝裏猿樂町三番地　仝　賀古鶴所君
◎十一月六日秋期懇親會の節入會
麹町中六番町九番地　通常　北澤令嬢
◎轉居九月及十月十一月に於ける會員の轉居左の如し
本郷區龍岡町廿七番地へ　榊原綾子
福島縣福島市南裏町六番地へ　高橋登茂子
神戸市坂本村六百四十九番地へ　河内とめ子
日本橋區大傳馬町三丁目へ　飯山かね子
四谷區坂町八番地へ　井上種子
赤坂新町三丁目四番地　本多せん子
廣島市鉄炮町梅木小路（川村改　内田元子
小石川小日向臺町二丁目十六番地へ　曾禰しん子
下谷坂本町二丁目廿七番地へ　增田はな子
下谷上野山下町五番地へ　足立清子
赤坂表二丁目十五番地へ　和田八重子
本所相生町五丁目廿九番地へ　戸田愛子
愛媛縣松山市出淵町二丁目廿九番地へ　俊野いわ子

◎會長土方龜子（副會長濱尾作子）（評議員西升子）の三氏は此迄特別會員なりしが本月より終身會員となられたり。

正誤　本會雜誌第三十五號へ掲載せし西川ケーテー子は通常會員に非す特別會員の誤に付此に正誤す
同　植村たつ子はたへ子の誤に付此に正誤す

Digitized by Google　Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN

◎動植物性營養品試驗成績

東京衛生試驗所技手平野猪之助君の施行せし動植物性營養品の分拆成績は左の如し但し魚類は鱗腸骨頭を除きし肉のみを試驗したるものなりと云ふ(官報)

第一 動物性營養品 百分中の成分を示す

品名	水分	蛋白質	脂肪	灰分
アコウ	八一、五一五	一七、一三五	〇、三七五	〇、九七五
帶魚	七一、七六五	一九、八四一	七、〇六四	一、三三〇
イナダ	七六、七五〇	二〇、八九九	一、一〇一	一、二五〇
鰤	七二、六〇〇	二一、九六八	四、二六七	一、一六五
ギンポ	七七、一八五	一八、二五九	三、〇五六	一、五〇〇
牛尾魚	七八、八八五	一九、六五七	〇、三三六	一、一三三
アナゴ	八一、五二〇	一六、七三〇	〇、五九五	一、一六五
海鰻	八〇、〇七五	一七、一四三	一、五七五	一、〇二五
河豚	七九、七七五	一八、七四一	〇、二五九	一、二二五
黄鮎魚	七七、二三五	二一、四五三	〇、二九七	一、二二五
田螺	七五、七六六	一九、一〇二	〇、五四七	四、五八五
西施舌	七九、二三〇	一六、六九〇	二、六二五	一、四五五
貝ノ柱	八〇、三七〇	一八、〇九〇	〇、二二〇	一、三二〇
糠蝦	七七、六八〇	一六、二七八	三、二七五	二、七八七
青花魚醃藏	七五、〇〇〇	一六、一〇〇	二、八七〇	六、〇三〇
文鰩魚同	六六、三三五	二三、四六六	〇、五三九	九、六六〇
鹹魚同	五六、七五〇	二八、七〇九	六、五九一	七、九五〇
鱒同	四六、二五〇	三四、一四〇	三、九八五	一五、六二五
鰮魚	六三、六五〇	二三、四四六	五、六七九	八、二二五
田作	三、六八四	六九、二五一	二一、七五六	五、三〇九
鰕魚尾佃煮	三六、七五〇	三八、八二〇	三、七二〇	二〇、七〇〇
海鼠腸	七二、四九〇	八、八三六	二、六八七	一五、九八七
ハンペン	七七、一六〇	六、六一六	〇、三三〇	二、一二五

無窒素物 一三、七四九

第二 植物性營養品 百分中の成分を示す

品名	水分	含窒素物	脂肪	無窒越幾斯物	木纖維	灰分
鶉豆	一四、五七〇	一八、九〇〇	一、一六〇	五七、七五〇	六、四六〇	一、一六〇

Digitized by Google

Original from
UNIVERSITY OF MICHIGAN

燕麥	一〇、四〇四	一三、五三七	四、一八〇	六六、九一九	四、一六〇	一、八〇〇
蜀黍	一三、一〇〇	一〇、五〇〇	三、六二〇	六六、三九〇	六、二八〇	〇、一一〇
玉蜀黍	一五、〇五〇	九、四五〇	三、五二四	六六、六五六	三、〇八〇	二、二四〇
薏苡	一三、七四〇	一三、六五〇	五、三八〇	六四、九四〇	三、一七〇	〇、一二〇
麻實	九、九八六	二一、一七五	二四、五六〇	一三、九〇六	二九、三二八	二、〇四五
菊花	八六、六四五	一、九二六	〇、〇三七	八、七九九	二、五四二	〇、〇五二
紫蘇巻唐辛	六四、〇九〇	二、八八七	〇、九七一	六、六三七	三、四三〇	二一、九八五
酢漬蕪	八五、九〇〇	〇、九三七	〇、〇七六	七、八五六	〇、三三五	四、九〇四
塩漬生姜	七五、三三五	〇、七八七	〇、三一九	一三、五八〇	二、〇八九	八、〇〇〇
塩漬李	八〇、八三五	〇、〇五七	〇、〇六三	五、七九五	二、五一五	一〇、七三五
塩漬梅	七〇、七二五	〇、〇七九	〇、一八三	八、九四八	一、六一五	一八、四五〇
粕漬白瓜	七二、三二〇	二、六五〇	〇、〇四三	一八、七九六	〇、七〇五	五、五九一
味噌漬大根	六二、〇二〇	六、一四〇	〇、一九〇	一六、五二〇	二、二二〇	一三、九〇〇
醴(軟煉)	六三、〇七〇	三、五〇〇	——	三三、三九二	〇、七五三	〇、二八五
生揚	七八、六六〇	一〇、二八〇	八、二〇〇	二、〇三〇	——	〇、八二〇
貫銭麩	一三、五九〇	二五、八八〇	一、五一〇	五八、五一〇	——	一、五一〇
昆布巻	六七、五二〇	二、六七〇	〇、一八	二四、九二〇	四、七二〇	

品名	水	含窒素物	無窒素物	細胞質	脂肪	灰
蕪菁	九四、〇〇	一、六二	二、八二	〇、七一	〇、〇七	〇、六八
牛蒡	七〇、五三	一、三六	二五、二三	二、一八	〇、〇七	〇、六三
葱	九二、六三	一、四七	四、三三	一、〇六	〇、〇七	〇、四四
百合	六九、六三	三、三四	二四、一五	一、四二	〇、一一	一、三五
茄子	九四、〇〇	一、〇〇	三、一一	一、四一	〇、〇六	〇、四二
南瓜	九〇、二四	〇、六五	六、〇八	二、一五	〇、一三	〇、七五
青芋	八五、二〇	一、四〇	一一、七〇	〇、六五	〇、〇八	〇、九九
蓮根	八五、三九	一、七〇	一〇、八六	〇、八四	〇、〇八	一、一三
麥蕎	六八、九〇	四、六九	二四、五〇	〇、四三	〇、九七	〇、五一

發行所 東京下谷區練塀町四十三番地
私立大日本婦人衛生會
東京麹町區三番町六十七番地
編輯兼發行人 巖本善治
東京麹町區上二番町四十四番地
印刷人 八木吉六

Digitized by Google
Original from UNIVERSITY OF MICHIGAN